

Inspiro Chef's table

Зимний вечер новых русских вкусов

В этот зимний вечер, мы приглашаем Вас в мир кулинарного искусства и традиций на нашем Inspiro Chef's Table.

Наше мероприятие — это путешествие в глубину русской культуры через вкусы, ароматы и смыслы.

Каждое блюдо в нашем меню оживет перед вами по-новому, раскрывая свою уникальную историю и значение.

Это вечер, насыщенный ароматами бородинского хлеба, вкусами копченой кедровой сметаны и зимними овощами, приготовленными с любовью и мастерством.

Ваше путешествие будет наполнено глубоким пониманием того, как каждый ингредиент влияет на ваше тело и душу.

Благодарим, что Вы здесь на этом празднике вкуса, традиций и кулинарных инноваций.

С теплом,
Команда Inspiro Family

Меню

Нажмите на интересующее вас блюдо или напиток, чтобы ознакомиться с ним подробнее.

- ❁ Аперитив комбуча
- ❁ Хлебом сален
- ❁ Тмин
- ❁ Репные конвертики с коноплей, кедровой сметаной и травами
- ❁ Ель
- ❁ Картофель из костра с сыровяленой морковью
- ❁ Анис
- ❁ Гороховый кисель
- ❁ Пряженая «рыба» в квасной глазури с толченой картошкой
- ❁ Слива
- ❁ Томленое «ребро» с кашей из полбы
- ❁ Моченые яблоки
- ❁ Медяник на конопляной муке с кремом из кедра и ледяной редькой
- ❁ Травяной чай



Аперитив комбуча

Саган Дайля / Вербена / Лист смородины / Чага березовая

Слово «аперитив» происходит от латинского *aperitivus*, что означает «открывающий». Это не просто напиток перед основной трапезой, но и средство для открытия сознания и расширения восприятия. В контексте восточной медицины, аперитив активизирует сердце, которое, согласно древним знаниям, управляет вкусовыми рецепторами. Открытое сознание и сердце усиливают чувственное восприятие.

Саган Дайля, известное как «белое крыло» на бурятском, является волшебным растением, используемым шаманами в своих ритуалах. Это не просто растение, а проявление Божества, способствующее раскрытию сознания и сердца. Саган Дайля наполняет напиток розовой энергией, которая считается одной из самых важных энергий, поступающих непосредственно от Вселенной и помогающих формировать объемное восприятие реальности.

Вербена используется в медицине как естественный стимулятор аппетита и источник дубильных веществ, терпенов и флавоноидов. Эти компоненты разжижают кровь и улучшают капиллярный кровоток, способствуя доставке питательных веществ к клеткам. Вербена также стимулирует нервную систему, а её цветение указывает на высокое содержание марганца, ванадия, никеля и свинца.

Лист смородины богат витамином С и содержит значительное количество железа и кремния. Железо, необходимое для здоровья печени и кровеносной системы, преобразуется в ферритин и накапливается в печени для последующего использования организмом.

Чага является мощным источником цинка, который важен для мозга и половых гормонов. Энергия, идущая от чаги, усиливает работу мозга и восполняет силы в области малого таза.



Хлебом сален

Бородинский хлеб / Молодой кокос

Это блюдо символизирует слияние русских кулинарных традиций с современным подходом растительного питания, демонстрируя уважение к истории и инновации в выборе ингредиентов.

Хлеб — не просто основа питания, но и символ жизненной энергии. Слово «хлеб» в себе несет глубокий смысл: «Х» символизирует ян-энергию, идущую от Земли к небу, что ассоциируется с силой и стойкостью. «Ле» в древне-русском означает «люди едят», подчеркивая его значимость как пищи. А «Б» символизирует начало или первооснову. Таким образом, хлеб — это не просто еда, а пища, дарующая жизненную энергию и поддерживающая человеческое существование «здесь и сейчас».

Кокосовая мякоть в этом блюде символизирует целостность и гармонию. Кокос в переводе означает «круг в круге», что отражает уникальность и целостность этого плода. Богатая кремнием мякоть кокоса способствует укреплению надпочечников, что снижает стресс и повышает жизненную энергию.

Гималайская соль в блюде не просто улучшает вкус, но и обогащает его натрием — ключевым элементом для работы почек и поддержания электролитного баланса в организме. Она помогает в движении крови и лимфы, поддерживая тем самым жизненно важные функции сердца и других органов.

Это блюдо не просто удовлетворяет голод, оно объединяет в себе мудрость предков, питательные свойства природных ингредиентов и философию здорового питания. Оно приглашает вас не только насладиться его вкусом, но и почувствовать связь с древними традициями и глубоким смыслом, заложенным в каждом ингредиенте.



ТМИН

Безалкогольный дистиллят из тмина и трав / Кордиал из османтуса, рябины и вяленой вишни

Напиток с тмином, османтусом, рябиной и вяленой вишней это мощное средство для поддержания здоровья и гармонии в организме. Он сочетает в себе глубокие знания о целебных свойствах природы и энергетическом воздействии ингредиентов.

Тмин является ключевым компонентом напитка. В его названии скрыт смысл «вершины и фундамент», что отражает его важность в китайской медицине, особенно в контексте области Дань Тянь и точки Минь Мень, которая символизирует «Царство Жизни». Тмин считается основой жизненных сил и энергии.

Османтус из семейства маслиновых придает напитку неповторимый аромат за счет содержания терпенов, которые благотворно влияют на состояние кожи через воздействие на легкие. Терпены, в частности, используются в косметологии и кулинарии для защиты кожи.

Рябина в данном контексте представляет не только ягоду, но и само дерево. Она известна своим содержанием алюминия, который играет ключевую роль в плазмообразовании и передаче электрической энергии в теле.

Вяленая вишня обогащает напиток сложными сахарами и кислотой, которая питает печень и способствует восполнению крови такими важными элементами как рубидий, медь, алюминий, марганец и литий.



Репные конвертики с коноплей, кедровой сметаной и травами

Маринованная репа / Кедр / Конопля / Травы

Это блюдо подчеркивает использование традиционных русских овощей, представленных в современной интерпретации, показывая их уникальность и значение в русской кухне.

Репа занимает в блюде особое место. В слове «репа» «Ре» означает упорядочивание и проявление, а «Па» — движение или покровительство.

Так, репа символизирует «хранителя проявленного», подчеркивая её роль как питательного и целебного продукта. Желтый и оранжевый цвета репы ассоциируются с радостью и здоровьем пищеварительной системы.

Конопляные семена в блюде представляют собой источник белка и магния, что способствует поддержанию эластичности тканей и правильной работы пищеварительной системы.

Травы обогащают блюдо магнием, витамином С и кремнием, улучшая общее состояние организма.

Кедровая сметана придаёт блюду витаминный акцент благодаря ферментации. Кедровые орехи, растущие на сибирской сосне, являются ценным источником питательных веществ.

Сказка про репку, написанная Александром Николаевичем Афанасьевым, несмотря на свою кажущуюся простоту, имеет глубокий смысл. Она не столько о репе, сколько о важности соблюдения правил и углов при строительстве зданий. Этот аспект отражает древнее мастерство и знание, перекликаясь с темой нашего блюда — где каждый компонент служит своей цели и вносит свой вклад в создание гармоничного целого.

В этом блюде прослеживается связь между кулинарным искусством и культурным наследием, подчеркивая важность каждого элемента как в традиционном строительстве, так и в гастрономии.



Ель

Содовая из листьев смородины / Безалкогольный Джин /
Кордиал из шалфея и сосны с персиком

Еловый напиток с шалфеем и листьями смородины — это средство для поддержания здоровья на многих уровнях. Он способствует лечению дыхательной системы, очищает энергетику тела и укрепляет эндокринную систему, способствуя общему благополучию и гармонии.

Ель (Picea) — название произошло от латинского слова, указывающего на принадлежность к семейству сосновых (Pinaceae), которое ассоциируется с понятием «панацея». Фитонциды, выделяемые хвойными, способствуют лечению заболеваний, связанных с перезакислением организма, и блокируют развитие нездоровой микрофлоры.

Шалфей — слово происходит от латинского «Salvia», что означает «спасение» или «здоровье». В названии шалфея скрыт его глубокий смысл: "Ша» (пространство), «Л» (объединение), «Фе» (важность бытия), «Я» (Божественное, проявленное в человеческом теле). Шалфей, благодаря своему богатому содержанию лития, служит лечением для дыхательной системы и поджелудочной железы, а также очищает общую энергетику тела.

Листья смородины — известны как источник витамина С, который играет критическую роль в поддержании эндокринной системы, отвечающей за множество важных функций в организме, включая работу мозга, мышц и гормональную активность.



Картофель из костра с сыровяленой морковью

Молодой картофель / Кодзи морковь / Копченая сметана из кедрового ореха /
Кодзи масло / Черная соль

Это блюдо отражает зимнюю тему, воспевая простоту и богатство земных даров, подчеркивая важность сезонности в русской кухне, но при этом демонстрирует древние традиции. Оно воплощает в себе мощь и очищающую силу огня. Огонь символизирует восходящие энергии будущего, и пища, приготовленная на огне, способствует стимуляции сердечной функции.

Картофель является ключевым элементом блюда. Этот продукт, принадлежащий к семейству пасленовых, известен своим содержанием солонина, который у молодого картофеля минимален и нейтрализуется термической обработкой. Название «картофель» происходит от итальянского «Tartufolo», что означает «черный трюфель». Это слово сочетает в себе «кар» — «черный» и «тофель» — «трюфель», что символизирует глубокую энергию, копящуюся в нижнем центре тела. Картофель по форме напоминает почки и несет в себе энергию трансформации и перерождения, символизируя потенциал перезагрузки и вхождения в новую реальность.

Морковь представляет энергию новизны и света, энергию сердца и внутренней радости. Её этимология уходит в «Мо» — тьма, «р» — река, «ко» — коло или конус, «вь» — знание. Таким образом, морковь символизирует знания, идущие из глубин Земли. Её яркий цвет обусловлен не только каротином, но и присутствием таких микроэлементов как кобальт, медь, никель и ванадий, которые играют важную роль в поддержании здоровья пищеварительной и кровеносной систем.

Морковь, ферментированная с помощью грибной культуры кодзи, представляет собой сочетание традиционных методов ферментации с современными гастрономическими техниками. Кодзи, широко используемые в азиатской кухне, способствуют раскрытию новых вкусов и ароматов моркови, усиливая её питательные свойства. Ферментация не только улучшает вкус моркови, но и усиливает её полезные качества, делая доступными витамины и микроэлементы.

Картофель из костра и сыровяленая морковь в этом блюде создают не только уникальное вкусовое сочетание, но и представляют собой союз традиционных и инновационных подходов к приготовлению пищи. Сочетание огня и ферментации открывает новые горизонты в понимании взаимосвязи между кулинарным искусством и здоровьем.



Анис

Безалкогольный виски / Кордиал из винограда, лаванды и аниса / Овсяное молоко

Безалкогольный виски включает в себя пажитник (шамбала), дубовые чипсы и корицу. Виски переводится как «живая вода», а добавление пажитника усиливает его жизненную силу и энергетику. Дуб, источник бария, увеличивает энергетику напитка и обладает антипаразитарными свойствами. Корица защищает от грибковых инфекций, а ваниль добавляет селен для укрепления иммунитета.

Анис (*Pimpinella anisum*) известен своими сильными энергетическими качествами. Он содержит уран, который считается одним из самых сложных и благородных элементов в нетрадиционной медицине. Монахи используют анис в монастырях для создания защитного биополя во время медитации. Название «anisum» означает «вездесущий», подчеркивая универсальность и мощь этого растения.

Кордиал из винограда и лаванды сочетает в себе два полезных компонента: виноград, обогащенный кремнием для почек, и лаванду, энергетически поддерживающую дыхательную систему. По принципам У-Син, легкие и почки являются синергетиками, где одни несут «инь» энергию, а другие — «ян», взаимодополняя друг друга.

Овсяное молоко вносит в напиток много энергии за счет содержания марганца, селена, хрома, цинка, железа и йода. Каждый химический элемент обладает определенным энергетическим потенциалом, который взаимодействует с конкретными органами тела.



Гороховый кисель

Гороховый Мисо / Северные водоросли / Дегидрированные корнеплоды / Опята

Это блюдо демонстрирует разнообразие русского климата и традиционных локальных ингредиентов, синергия которых рождает новые смыслы.

Горох, особенно в ферментированном виде, служит источником благодати для почек и пищеварительной системы. Он богат медью, натрием, молибденом, кобальтом, кремнием и марганцем, которые необходимы для эффективной передачи нервных импульсов и восполнения кровеносной системы. Горох поддерживает работу печени за счет молибдена, который активно усваивается именно в этом органе.

Водоросли в блюде вносят важную составляющую в форме натрия и брома. Бром важен для формирования подсознания человека, управляющего врожденными рефлексам и глубинными программами.

Опенок представляет собой не просто гриб, но и символ. Этимологически слово «опенок» связано с «пен», что указывает на его рост на пне. «О» означает «он» — божественное, а «ок» — объемную форму. Таким образом, опенок символизирует божественную форму, сотворенную на пне.

Сельдерей, пастернак и петрушка, принадлежащие к семейству зонтичных, отличаются своим ароматом. Они содержат серу и кремний, жизненно важные для расщепления сложных кальциевых соединений и солей. Кремний, составляющий основу Земли, является ключом к органической жизни и обеспечивает защиту от вредоносных бактерий.

Таким образом, гороховый кисель представляет собой не просто кулинарное блюдо, а целостную композицию, каждый элемент которой несет в себе уникальный смысл и значение, подчеркивая связь между природой продуктов, их питательными свойствами и влиянием на человеческий организм. Это блюдо является истинным воплощением гармонии в питании и здоровье.



Пряженная «рыба» в квасной глазури с толченой картошкой

Тофу / Нори / Пшеничный белок / Квасное сусло / Картофель / Копченая тыква / Горошек / Сливочный соус из растительных сливок

Это блюдо переосмысливает современное восприятие традиционных рецептов восточной и русской кухни, сохраняя при этом пользу для здоровья.

Тофу в данном блюде не только заменяет рыбу, но и несет в себе особое значение. «То» или «та» означает твердость, стабильность и точность, а «фу» — счастье, достаток, восторг и процветание по-китайски. Таким образом, тофу символизирует стабильное и непоколебимое счастье.

Нори изготавливаются из водорослей порфира, богатых марганцем, медью и натрием. Каротин, содержащийся в нори, обуславливает их первичный красный цвет, а после дегидратации водоросли приобретают зеленую окраску. Нори содержат в себе также и йод, необходимый для правильной работы щитовидной железы.

Копченая тыква в блюде является источником селена, который участвует в формировании гормонов щитовидной железы. Копченый вкус стимулирует эндокринную систему и печень, демонстрируя, что умеренное употребление копченого может быть полезным.

Зеленый горошек представляет собой пищу для эндокринной системы, содержащую медь, молибден и кобальт — необходимые элементы для строительства В12 и эритроцитов. Кобальт активно используется организмом в стрессовых ситуациях.

Сливочный соус обогащает блюдо энергией для дыхательной системы, важной для поддержания здоровья кожи. Правильное сочетание ингредиентов в соусе способствует омоложению и поддержанию здоровья организма.

В этом блюде каждый ингредиент тщательно подобран не только для создания гармоничного вкуса, но и для подчеркивания важности сбалансированного питания и его влияния на различные системы организма человека.



Слива

Комбуча Бузина-Лайм-Мята-Зеленый чай / Безалкогольный джин / Кордиал из сливы и кардамона

Комбуча со сливой — это не только напиток для утоления жажды, но и энергетический активатор, влияющий на работу многих систем организма, в том числе печени, почек и эндокринной системы. Он усиливает кровообращение, способствует гармонизации внутренних процессов и поддерживает здоровье на многих уровнях.

Комбуча в этом напитке является источником углерода, который важен для правой почки и насыщения крови. Углерод в сочетании с железом образует ионизированную сталь, предотвращающую переокисление крови и способствующую ее транспортировке в печень и мозг.

Черная бузина в напитке обогащает его энергией для желез. Она известна своими питательными свойствами, которые помогают птицам в долгом пути на юг.

Мята в комбуче — рекордсмен по содержанию молибдена, способствует расслаблению и стимулирует работу рецепторов в продолговатом мозге, которые производят морфиноподобные вещества.

Зеленый чай добавляет напитку марганец, который действует как нейромедиатор и обеспечивает сверхпроводимость в нужных местах организма.

Слива обогащает напиток пектином, который хорошо выводит токсины из организма через кишечник, несмотря на то, что сам по себе не усваивается.

Кардамон в напитке несет энергию черной инь, уравнивающую мужскую и женскую энергии и способствующую гармонии между различными частями организма.



Томленое «ребро» с кашей из полбы

Грибы эринги / Черный чеснок / Грибной гарум / Полба / Пастернак /
Растительный демиглас / Растительный пармезан

Это блюдо подчеркивает глубокие корни грибной культуры в русской кухне и её современную интерпретацию.

Эринги, или королевская вешенка, является выдающимся представителем высших грибов. Благодаря сложным полисахаридам, эринги стимулируют работу нервной системы, кишечника, позитивно влияют на его микрофлору и способствуют выведению плесневых грибов из организма. Эти грибы содержат аминокислоты лейцин, изолейцин и валин, что делает их ценным продуктом для поддержания выносливости и иммунной функции организма.

Черный чеснок в блюде представляет собой уникальный продукт, полученный в результате ферментации. Черный цвет чеснока указывает на концентрацию микроэлементов. Ферментация усиливает содержание в чесноке витаминов группы В, цинка и различных аминокислот, делая его не только полезным, но и очень питательным.

Растительный пармезан, приготовленный на основе миндального ореха, обогащает блюдо кобальтом, марганцем и кремнием. Он содержит амигдалин (В17), который в малых дозах стимулирует иммунную систему и проводит профилактику организма. Деактивированные дрожжи в составе сыра являются источником витаминов В1, В2, В6, В9 и особенно В12, что делает его не только вкусным, но и чрезвычайно полезным для мозга и всего организма.



Моченые яблоки

Сорбет из яблок / Травы

Это блюдо несет в себе волшебство и традиции, оживляя сказочные образы и глубокие смыслы.

Яблоко в этом контексте является не просто фруктом, но и символом, в котором скрыт глубокий сакральный смысл. Этимология слова «яблоко» охватывает «Я» — индивидуальность, «Б» — Бог или изначальное, «Л» — люд, мирское и «Око» — глаз. Таким образом, яблоко представляет собой символ индивидуальности, соединенной с божественным, и глаз, через который можно увидеть мир. Яблоко, особенно воздействуя на эндокринную систему, символизирует связь между прошлым и будущим, между корнями и кроной древа жизни.

Моченые яблоки в блюде представляют собой традиционное лакомство, которое не только восхищает своим вкусом, но и полезно для здоровья. Ферментация яблок способствует расщеплению сложных углеводов и гликозидов, делая их легче усвояемыми и предотвращая воспалительные процессы в организме. Моченое яблоко, несмотря на то что подается в виде холодного сорбета, согревает организм и особенно полезно для печени.

Сорбет в данном случае не только удовлетворяет вкусовые предпочтения, но и служит напоминанием о важности сохранения традиционных методов приготовления пищи и их влияния на здоровье.



Медяник на конопляной муке с кремом из кедра и ледяной редькой

Мука цельнозерновая / Мед / Кедр / Сорбет из редьки

Это блюдо является настоящим искусством кулинарии, сочетающим глубокие смыслы и питательные качества.

Медяник символизирует связь между питанием и лечением. Слово «медицина» уходит корнями в слово «мед», что указывает на важность меди и цинка в составе лекарственных средств. Эти элементы крайне важны для функционирования печени, метаболизма и мозговой деятельности, особенно затылочной доли мозга. Медь также играет роль в защите организма от токсинов, участвуя в синтезе желчи, которая важна для иммунитета.

Мед в блюде придает сладость и представляет собой важный источник питания для печени. Он содержит кислую среду, схожую с естественной средой печени, и обладает согревающим эффектом. Трегалоза, сложный сахар, находящийся в меде, имеет важное значение для развития половых клеток и иммунной системы.

Конопляная мука и кедровые орехи в блюде обогащают его белками и витамином Д. Эти компоненты поддерживают здоровье печени, участвуя в синтезе важных веществ в организме.

Ледяная редька дополняет блюдо своими полезными свойствами, включая серосодержащее вещество сульфорафан, способствующее детоксикации и поддержанию здоровья.



Травяной чай

Ромашка / Мята / Вербена / Лимонная трава / Чабрец / Лист смородины

Этот чай — лекарственное средство, оказывающее комплексное воздействие на организм.

Ромашка в чае действует как желчегонное средство благодаря содержанию горечей и сложных углеводистых соединений. Эффективное отделение желчи влияет на работу мозга, память, обменные процессы, иммунитет и кровеносную систему, улучшая метаболизм и терморегуляцию.

Лимонная трава, необычный представитель семейства злаковых, обогащает напиток марганцем, который также содержится в таких чайных основах, как матча и зеленый чай.

Чабрец (тимьян ползучий) является уникальным растением, насыщенным железом и витамином К, важными для заживления ран и нормализации работы кишечника. Также чабрец богат цинком и марганцем, необходимыми для работы мозга.

Мята, вербена и лист смородины также добавляют в чай свои уникальные свойства, усиливая его лечебное воздействие и придавая ему особенный вкус и аромат.

